

**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР**

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

7 декабря 2021 г.

МП

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 883/п от 7 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные "Буженина классическая" стерилизованная, ТМ "Главпродукт", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.15-017-70145024-2018

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Икс5 Гипер"-магазин "карусель", РБ, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, д.12.

Время отбора 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя\*: АО "Орелпродукт", 108810, г Москва, поселение Марушкинское, д, Крекшино,

Терминальный проезд, строение 3, этаж 2, комната 64е/303030, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А.

Дата изготовления\*: 05.08.2020 г. /Срок годности/годен до: 05.08.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.11.2021 г. - 07.12.2021 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: \* заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели.**

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 33741-2015 п, 7:

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и вкуса.

Внешний вид - В разогретом состоянии-мясо куском произвольной формы. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - Светло-коричневый.

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НДС	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	18,1	+1,4
2.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ Р 51480-99	-	1,5	+0,1
3.Масса нетто,г.,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8 9	не менее 325,0	330,0	-
4.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	10,78	+1,62

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.